



“フランス産100%”の小麦粉が作り出す
新しいトラディショナル
マスタークラス

クロワッサン

CROISSANT

Recettes レシピ

		le pourcentage (Bakers%)
FLEURON	1000g	100%
水	500g	50%
砂糖	120g	12%
インスタントドライイースト 金	18-20g	1.8-2%
塩	16g	1.6%
バター	100g	10%
バター(折込み用)	500g	50%



FLEURON

フルロン T65

フランス・コニャック地方原産小麦100%のBELLOTプレミアム品質。なめらかで安定した生地がバターをしっかりと包み込み、理想的なクロワッサンに焼き上げます。構造的に強い耐性を持っており、温度、折込み作業、長時間のホールド発酵に耐え、生地がへたりません。成形、二次発酵後の冷凍保存にとっても強く、必要な時に取り出し、常温解凍後、普段通りの焼成で、作りたての生地と同等の食感、風味で食べていただけます。BtoBへのニーズ、フードロス減少、効率化、深刻な人材不足問題を抱える環境下においても、味に一切の妥協をしないベーカリー様から多く支持をされている、新時代のヴィエノワズリー専用小麦粉。

灰分 0.69% (±0.06%) | 蛋白質 11.0% (±2.0%)

※基本レシピになります。

使用するイースト製品・機材・環境により調整が必要です。

Méthode 工程

ミキシング	1S / 4min 2S / 7min	※スパイラルミキサー使用
一次発酵	45分	条件：温度28℃前後 湿度75～80%
長時間発酵	4℃の冷蔵庫に12時間休ませる	
折込み	バター(折込み用)を包み、1double(四つ折り 1回)又は2single(三つ折り 2回)冷蔵30分後、さらに1single(三つ折り 1回)、再度30分冷蔵	
成形	厚さ4～5mmに伸ばし、カットして成形	
二次発酵	約2時間半	条件：温度27℃前後
焼成	215℃～220℃ 15～17分焼成 (デッキオープン) 180-190℃ 18分 (コンベクションオープン)	

提供：MON EPOQUE JAPAN